



## Ottenuto il riconoscimento Lo Strachitunt è diventato dop

Consiglia

190 people recommend this.

Tweet 1

0

26 settembre 2012 **Economia**



Lo Strachitunt in bella mostra (Foto by ANDREATO)

Ora che, finalmente, il riconoscimento della Dop è diventato ufficiale (la conferma si è avuta mercoledì 26 settembre a Roma), può essere utile fare il punto della situazione sulla vicenda dello Strachitunt, nobilissimo formaggio erborinato risorto da un più che probabile oblio grazie ad alcuni personaggi che si sono prodigati prima per salvarlo dall'estinzione, quindi per certificarne la qualità e l'origine.

È il caso di farlo per rendere giustizia a chi ha lavorato duramente e quasi sempre nell'ombra, sopraffatto talvolta dagli eventi ed oscurato da chi invece, più abile nella gestione dei rapporti con le istituzioni ed i media, è apparso come il salvatore di una delle storie casearie più significative di un territorio come quello bergamasco che in fatto di formaggi ha fatto scuola.

E allora, per fare chiarezza, distinguiamo innanzitutto gli ambiti ed i ruoli. Dal punto di vista produttivo c'è un nome solo da fare, ed è quello di Guglielmo Locatelli da Vedeseta, frazione Reggetto. È lui, piccolo grande uomo intelligente e tenace, ad avere mantenuto in vita durante l'alpeggio estivo la produzione di questo particolare formaggio a due paste (la cagliata della sera unita a strati a quella della mattina) che ricorda, e forse ne è addirittura l'antesignano, il Gorgonzola prodotto nella bassa.

La tecnica l'ha imparata da bambino quando seguiva gli antichi maestri casari su per la montagna alla ricerca dei pascoli estivi, e lui l'ha insegnata ai figli che dal 1991 lo producono tutto l'anno anche presso la cooperativa agricola Sant'Antonio (sempre al Reggetto di Vedeseta, ad un tiro di schioppo da casa Locatelli).

Se non c'è nessun dubbio sulla paternità del salvataggio dello Strachitunt - con buona pace dei caseifici che sulla scorta del successo hanno iniziato in tempi molto più recenti a produrlo secondo le stesse modalità ma ovviamente non con i medesimi requisiti di base, in primis l'origine del latte - altrettanto si può affermare per la sua diffusione commerciale.

Giulio Signorelli, «ol formager» ha sempre proposto nel suo assortimento della bottega di piazzale Oberdan a Bergamo gli strachini della famiglia Locatelli, il «quader» (ovvero il Taleggio), ed il «tunt», appunto lo Strachitunt, acquistato a volte come formaggio fresco e rivenduto dopo opportuna stagionatura nelle proprie celle.

Un'opera di divulgazione verso il consumatore che Giulio Signorelli ha impreziosito con innumerevoli partecipazioni a dibattiti, convegni, laboratori del gusto (particolarmente significativi quelli tenuti per conto di Slow Food). Tutto questo sarebbe rimasto chissà per quanto tempo ancora senza una certificazione se Alvaro Ravasio di CasaArrigoni, affinatori storici di formaggi in quel di Peghera, non si fosse prodigato contestualmente nella fondazione del Consorzio tutela Strachitunt Valtaleggio (associazione che continua a presiedere) e nella richiesta di ottenimento della Dop.

Un iter che ha preso il via con il primo «pellegrinaggio» in Regione Lombardia avvenuto esattamente dieci anni orsono e che come si può immaginare lo ha visto impegnato in un tour de force tra riscritture del disciplinare, formulazione di documenti, audizioni pubbliche ed incontri istituzionali. E soprattutto, strenua difesa nei confronti delle comprensibili ma alla fine immotivate (tali sono state ritenute anche da parte della commissione preposta dal ministero) richieste di allargamento della zona di produzione che invece resterà circoscritta al territorio d'origine.

E qui il cerchio dei personaggi che possono fregiarsi di essere stati fondamentali per lo Strachitunt si chiude.

© riproduzione riservata

#### L'inserto: gli annunci della tua città'



**vendo  
volante**



**Cellulare**



**TIMBERLAN**



**camera da  
letto anni**



**TOPOLINO**



**CASSA**



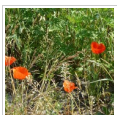
**computer**

#### Case in Festa

#### Orobie



**Piani  
dell'Avaro -**



**Profondo  
rosso**



**Luna**



**Val Canali -  
Pale di San**



**winter 2012**



**direzione  
Grignone**



**Val Roseg**

© COPYRIGHT 2012 - Sesaab spa (p.iva.01873990160) - E' vietata la riproduzione anche parziale.